panimatic

Zone industrielle des judris **77460 SOUPPES S/LOING**
Tél:(33)01.64.29.72.19. **Fax:(33)01.64.29.68.49** **FRANCE**
Email: panimatic @ libertysurf.fr - WEB site:http//www.panimatic.fr

MANUEL D'UTILISATION
D'UN FOUR VENTILE F4/9.

NOTICE A LIRE IMPERATIVEMENT ET ATTENTIVEMENT.
AVANT UTILISATION, S'ASSURER LORS DE LA LIVRAISON
DE L'ETAT DU MATERIEL. TOUTES ANOMALIES CONSTATEES DOIT ETRE SIGNALEES PAR ECRIT AU TRANSPORTEUR (OU LIVREUR) ET AU SERVICE LIVRAISON PANIMATIC DANS UN DELAI DE 48 HEURES.

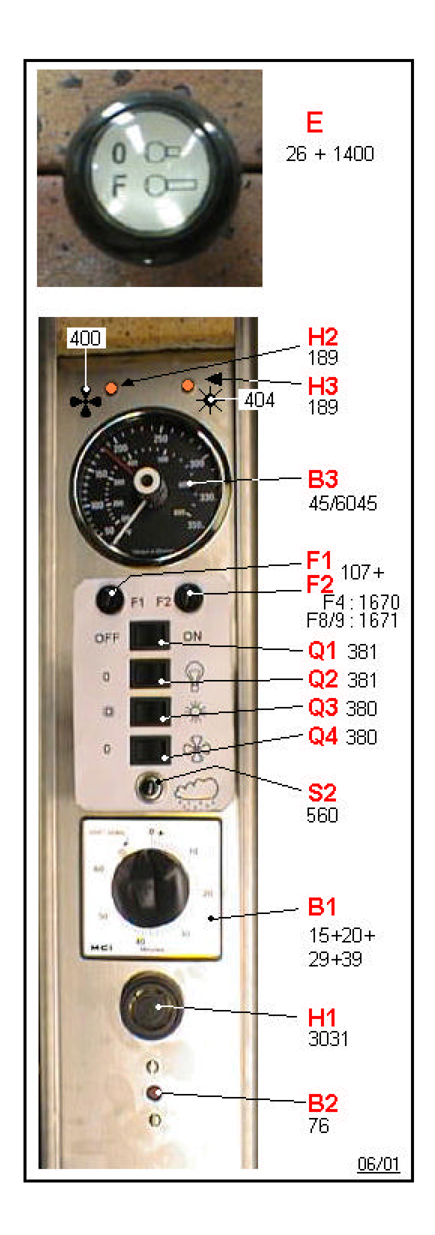




MATERIEL CONFORME A LA NORME CE. 07/01

UTILISATION DU TABLEAU DE CONTROLE.

ATTENTION : AVANT LE BRANCHEMENT DU FOUR S'ASSURER QUE LES INDICATIONS DE LA PLAQUE D'IMMATRICULATION CORRESPONDENT AU RESEAU SECTEUR DE 400V - 50Hz. IL EST IMPERATIF QUE LE FOUR SOIT RACCORDE A LA TERRE.



E : En position poussée, le oura est ouvert.
En position tirée, le oura est fermé.
Il peut librement s'ouvrir en cas de surpression dans la chambre de cuisson, ou lorsque l'on appuie sur le bouton de buée (S2).

H 2 : Ce voyant indique que la ventilation est en fonctionnement.
La ventilation s'arrête dès l'ouverture de la porte.

H 3 : Ce voyant indique que les résistances chauffantes sont en fonctionnement.

B 3 : Thermostat de régulation
Aiguille rouge..................: - Réglage de la température.
Aiguille noire ou blanche : - Indication de la température à l'intérieur du four.
- Répartir les produits dans le volume du four.

F 1/2 : Pour changer les cartouches fusibles, il suffit de dévisser les capuchons noirs.
Respecter leur valeur (format: 5x20mm).
Valeur des fusibles: F4 = 500mA - F9 = 800mA

F 1 : Ce fusible protège le circuit de commande.
Lorsqu'il est fondu, plus aucune commande ne fonctionne.

F 2 : Ce fusible protège le ventilateur et la prise arrière.

Q 1 : Ce bouton permet la mise en fonctionnement ou l'arrêt total du four. La mise en marche correspond à la position "ON".

Q 2 : Ce bouton permet la mise en fonctionnement ou l'arrêt total de l'éclairage.
0 : Position éteint.

Q. 3 : Ce bouton permet de sélectionner la puissance de chauffe.
Petit soleil : L'intensité de chauffe est de moitié de sa puissance totale.
Grand soleil : L'intensité de chauffe est à pleine puissance.

Q 4 : Ce bouton permet la mise en marche de la hotte.
0 : Position arrêtée.

S 2 : (OPTION) Une impulsion sur ce bouton permet d'envoyer de la buée dans le four. (Impulsion recommandée 3 secondes en début de cuisson).
Lorsque le four est arrêté, l'eau ne doit pas couler.

B 1 : Cette minuterie permet de prévenir la fin du temps de cuisson. Régler le temps à l'aide du bouton (1' a 60'). Une fois la durée écoulée, un signal sonore produit par le vibreur (H 1) retentit jusqu'à ce que l'on bascule le bouton sur la position "ARRET SIGNAL".

H 1 : Vibreur sonore de la minuterie (B1).

B 2 : Ce bouton rouge permet de réarmer manuellement ce thermostat de sécurité quand celui-ci se déclenche au dessus de 260°C.(En cas de déclenchement anormal, veuillez contacter un technicien).

TOUT DEFAUT D'ENTRETIEN OU D'UTILISATION ENTRAINE LA SUPPRESSION DE LA GARANTIE.
Les pièces d'usure comme les ampoules d'éclairage, les joints de porte, la vitre ne font l'objet d'aucune garantie.

ATTENTION: La vitre ayant une température très élevée, éloigner les enfants (Risques de brûlures).

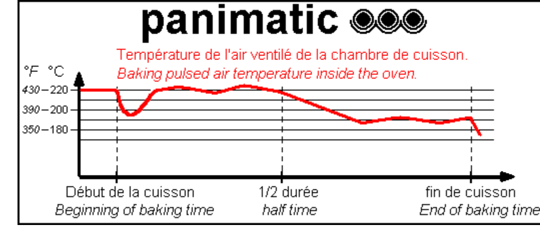
CONSEILS DE CUISSON

Si le taux de remplissage est inférieur à 50%, mettre le sélecteur de puissance (**Q3**) sur la position "petit soleil".
Si au contraire, le four est plein, ce sélecteur doit être en position "grand soleil" afin que le four remonte rapidement en température.
Dans les 2 cas répartir les produits dans le volume du four.

PRECHAUFFER LE FOUR JUSQU'A 190°C.

Pour la cuisson des produits à fonds lourds (tartes), il est préconisé de commencer la cuisson à 210 ou 220°C jusqu'à ce le dessus du produit ait les couleurs voulues, puis de baisser la température de 15 ou 30°C pendant la seconde phase de cuisson afin que le fond ait une cuisson suffisante.
Conservez la ventilation en permanence pour ne pas avoir d'excès d'humidité et de ramolissement de la pâte.
Utilisez indifféramment une plaque de cuisson en acier ou en aluminium. Evitez de trop remplir le four de produits lourds simultanément.

Voir la courbe thermique de l'air ventilé ci-dessous:



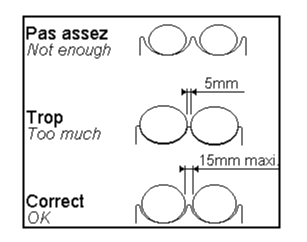
1/ POUR LES PAINS OU BAGUETTES (Four avec option buée).
Dès l'enfournement de la pâte, appuyer sur le bouton de buée (**S2**) durant quelques secondes:
- La pâte doit paraître brillante et des gouttelettes apparaissent sur les supports métalliques froids. Régler la minuterie (**B1**) pour une durée de cuisson de 20 ou 25 minutes suivant la taille des produits et le thermostat (**B3**) entre 175°C et 200°C.
- Lors d'un remplissage à 100%, la température du four peut chuter à 130°C, puis remonter à 180°C de 6 à 10 minutes après l'enfournement.

2/ POUR LA VIENNOISERIE (Croissants, pains chocolats, etc....).
Enduire les produits de dorure d'oeufs, puis enfourner. Régler la minuterie (**B1**) pour une durée de 10 à15 minutes et le thermostat (**B3**) à 180°C.
- Lors d'un remplissage à 100%, la température du four peut chuter à 130°C.

Dans les 2 cas, il est conseillé d'avoir une pâte bien développée (bien poussée) pour obtenir une meilleure cuisson.

Pâte fraîche ou surgelée
Longueur.......................... : 80 cm.
Poids d'une baguette crue.. : 360 g.
Poids d'un pain cru............ : 500 g.

Ce dessin est valable pour
5 baguettes ou 4 pains par filet.



Avant l'enfournement, la pâte ne doit pas être trop humide, il est conseillé de laisser la pâte dans l'ambiance du fournil durant 10 à 20 minutes pour qu'il
se forme une fine peau non collante.
Afin d'obtenir une bonne qualité de pâte, il est conseillé d'avoir un fournil à température constante de 24°C en toute saison.

POSITIONNEMENT DES PRODUITS SUR PLAQUES:
- Pour les croissants, orienter les pattes vers le fond du four.
- Orienter la longueur des pains au chocolats dans le sens de la longueur de la plaque.

COMMENT CHANGER UNE AMPOULE D'ECLAIRAGE DE PORTE ?

1/ Fermer la porte.
2/ Dans l'encadrement de la vitre, retirer les vis qui fixent l'enjoliveur droit(Tournevis plat).
3/ Enlever l'ampoule défectueuse.
4/ Conserver la capsule d'emballage de l'ampoule neuve pour ne pas que vos doigts soient en contact avec le verre.
Emboitez à fond l'ampoule (réf 127).
5/ Remonter l'enjoliveur.

COMMENT DEMONTER UNE FERMETURE DE PORTE POUR LE NETTOYAGE ?
(Réf 51027 + 51028)

Pour un nettoyage complet de la gâche ou de la fermeture, tirer le clou (**1**) ou (**4**) vers le haut en maintenant le rouleau (**2**) ou l'ensemble poignée (**3**)**.** Avant la remise en place du rouleau (**2**), mettre une goutte d'huile à l'intérieur. Lors du remontage de la fermeture (**3**)**,** vérifier que le clou (**4**) passe dans l'enroulement du ressort fixé sur la porte.

